



## VINOS BLANCOS

<b>A Flor e a Abella</b> .....	<b>3.50 / 21.00</b>
D.O. Ribeiro. Treixadura	
<b>Mara</b> .....	<b>3.50 / 21.00</b>
D.O. Monterrei Godello	
<b>Valtea</b> .....	<b>3.50 / 21.00</b>
D.O. Rías Baixas Albariño. Crianza sobre lías de 6 meses	
<b>Coto de Gomariz</b> .....	<b>23.00</b>
D.O. Ribeiro. Treixadura, Godello, Albariño y Loureiro.	
<b>Lagar do Meréns</b> .....	<b>25.00</b>
D.O. Ribeiro. 70% Treixadura + lado, tarrantés, godello, albariño, loureira. 8 meses lías. Colleiteiro.	
<b>Lalume</b> .....	<b>28.00</b>
D.O. Ribeiro. Treixadura y 2% albariño. 8 meses sobre lías en foudres + 2 meses en inox	
<b>Manuel Rojo</b> .....	<b>29.00</b>
D.O. Ribeiro. Treixadura, Godello y Lado . "Colleiteiro". Viticultura natural	
<b>Cuesta de los olivos</b> .....	<b>24.00</b>
D.O. Ribeira Sacra. Godello, 6 meses crianza sobre lías	
<b>Terras Gauda</b> .....	<b>24.00</b>
D.O. Rías Baixas Albariño, Caíño blanco, Loureira	
<b>Finca Garabato, cepas viejas 2º año</b> .....	<b>24.00</b>
D.O. Rías Baixas Albariño sobre lías con batonage y crianza en depósito de inox	
<b>Veigadares 2017</b> .....	<b>27.00</b>
D.O. Rías Baixas Albariño, Treixadura, Loureira y Caíño. Fermentación y crianza en roble	
<b>Pedra Longa Barrica</b> .....	<b>28.00</b>
D.O. Rías Baixas. Cepas viejas de Albariño muy madura. Fermentación y crianza de 18 meses.	
<b>Arousa, de Martín Códax</b> .....	<b>30.00</b>
D.O. Rías Baixas Albariño con 18 meses en inox. Fincas pegadas al mar, con notas marinas.	
<b>A Coroa</b> .....	<b>24.00</b>
D.O. Valdeorras Godello,	
<b>Gutián sobre lías</b> .....	<b>27.00</b>
D.O. Valdeorras Godello, 8 meses crianza sobre lías en inox	
<b>O Luar Do Sil sobre lías</b> .....	<b>28.00</b>
D.O. Valdeorras Godello, sobre lías. Finca granítica. Propiedad de Pago de Capellanes	
<b>200 Cestos</b> .....	<b>34.00</b>
D.O. Valdeorras Godello de hasta 80 años en finca granítica de 600m altitud, fermentación en fudres.	





## VINOS TINTOS

**Lagariza** ..... 3.50 / 21.00

D.O. Ribeira Sacra. Mencía

**Béquer de autor** ..... 3.50 / 21.00

D.O. Ca La Rioja. Tempranillo y Garnacha; 8 meses en roble francés y americano.

**Bardos Crianza** ..... 3.50 / 23.00

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo; crianza en calados subterráneos con roble francés

**Quérote** ..... 26.00

D.O. Monterrei. Mencía, 6 meses en bodega

**30 Copelos** ..... 29.00

D.O. Ribeiro. Colleiteiro. Sousón, Caíño, Brancellao, Ferrón y garnacha. 6 meses bodega.

**Ribera de los Naranjos** ..... 27.00

D.O. Rib. Sacra. Mencía, Sousón y Garnacha. 6 meses en roble francés nuevo.

**Lalama** ..... 28.00

D.O. Ribeira Sacra. Mencía, Brancellao, Sousón, Mouratón. 18 meses en bodega y fudres

**Finca Millara** ..... 29.00

D.O. Ribeira Sacra. Mencía, levaduras autóctonas. Crianza de 12 meses en roble francés.

**Algueira Carravel** ..... 32.00

D.O. Ribeira Sacra. Mencía. Fermentación en inox y 24 meses en roble. Añadas excepcionales.

**Selvanevada** ..... 24.00

D.O. Ca La Rioja. Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuela. 6 meses roble.

**Heraclio Alfaro Finca Estarijo** ..... 25.00

D.O. Ca La Rioja. 40% Tempranillo, 30% Graciano, 28% Garnacha y Mazuela. 16 meses roble.

**Muga** ..... 29.00

D.O. Ca La Rioja. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano; crianza

**Orben** ..... 34.00

D.O. Ca La Rioja. Tempranillo y Garnacha. Miniparcelas de viñedos singulares plantados en los años 50.

**Pago capellanes Crianza** ..... 35.00

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo crianza.

**Bosque de Matasnos** ..... 37.00

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo, Merlot y Malbec. Ribera Alta del Duero (950m)

**Mauro** ..... 45.00

VTCL. Tempranillo, Sirah, Cabernet sauvignon y Graciano. Crianza 16 meses roble francés y fudres. 94PK

## Espumosos/Spakling

**Valtea Brut Nature (D.O. Rías Baixas)** ..... 24.00

**Moet Chandon Brut (A.O.C Champagne)** ..... 60.00